LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Le mouvement des vins en avril ; — Concentration et distillation obligatoire ; — Quelques idées pour résoudre la crise ; — Dévaluation ; — Le marché du blé 485
N. — Tableaux de l'écoulement des vins (Avril) 491
Grea; G. F.; G. P.; Rocher. — Dans les vignobles. — Les gelées 493
Baron de Boixo. — De l'équilibre entre la production et la consommation 494
Ed. Zacharewicz. — Culture de l'aubergine 498
Desflassieux — Les raisins de table au Colombier 501
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Pour s'instruire en œnologie 502
Bibliographie. — Les entérites des moutons 503
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Le mouvement des vins en avril

Au cours du dernier mois, le volume des vins soumis au droit de circulation a atteint 4.158.320 hectolitres contre 3.411.131 hectolitres en mars et 4.214.664 hectolitres en avril 1934.

De ce fait, nous enregistrons une amélioration sensible sur le mois précédent avec, en plus, 747.189 hectolitres et une diminution de 56.344 hectolitres sur avril 1934.

Au total, pour les sept premiers mois de la campagne, nous obtenons 27.426.919 hectolitres, chiffre un peu en dessous du niveau de mai 1934 avec ses 27.913.904 hectolitres.

Pour les quantités sorties des chais des récoltants, nous relevons 4.177.599 hectolitres contre 4.002.020 en mars et seulement 3.191.171 en avril 1934 : en tout 26.841.194 hectolitres contre 24.728.621 hectolitres en avril 1934, d'où une avance de 2.112.573 sur l'an dernier à la même date.

En Algérie, les quantités sorties des chais s'élèvent à 1.700.355, ce qui porte l'ensemble depuis octobre à 11.798.546 hectolitres, très en avance sur avril 1934 inscrit dans la statistique pour 8.571.108 hectolitres.

En France, le stock commercial est revenu de 12.874.067 hectolitres en mars à 12.797.240 en avril : en somme, réduction peu importante.

En Algérie, ce stock passe à 1.780.790 hectolitres contre 1.461.807 hectolitres en avril 1934.

Depuis octobre, les cours, suivant le *Bulletin international du vin*, s'établissent comme suit :

Pour un vin rouge de 9° :

Mois	*Prix*	*Moyenne*
Octobre.....	53 fr.	
Novembre.....	46	
Décembre.....	49	fr.
Janvier.....	50	49.3
Février.....	49	
Mars.....	49	

La moyenne 49.3 est la plus basse constatée depuis la guerre : elle est *généralement* pour la Métropole très inférieure au prix de revient.

Le chômage est en régression et les indices des prix de détail publiés par la *Statistique générale de la France* accusent une tendance à la baisse ; mais le pouvoir d'achat n'en est pas pour cela accru — salaires, traitements, pensions, bénéfices et revenus continuent à être soumis à des amputations ou à des charges très lourdes : il ne faut donc pas espérer un accroissement massif de la consommation, et ce, d'autant plus que la température n'est guère favorable « aux libations ».

Quoi qu'il en soit, abstraction faite des stocks, si nous comparons, par rapport à la production, les quantités sorties des chais de la Métropole avec ceux enlevés des celliers algériens, nous obtenons les proportions de 35.58 o/o pour la France et de 53.48 o/o pour l'Algérie.

Concentration et distillation obligatoire

A la suite de l'insertion de l'article de M. L. Limousis : Interprétation erronée de la loi viticole à l'égard de la concentration, dans le *Progrès* du 28 avril, M. A. Escaffre a demandé des précisions à M. L. Limousis, dans la note ci-dessous :

« 1° Quel était le degré moyen du vin avant concentration ?

2° Quel est le degré moyen du vin après concentration ?

D'après les exemples donnés, il semble que le degré du vin est le même avant et après concentration.

En effet, le viticulteur ayant concentré, pour fournir les 25 hl. 8 d'alcool (2.400 hl. × 2 1,2 = 52 hl. 8) devra distiller 590 hl. de vin, qui est de 9°, à savoir 450 hl. bloqués plus 140 hl. de vin disponible.

Si ce même viticulteur n'avait pas concentré, il lui faudrait également distiller 590 hl. à 9° pour fournir les 52 hl. 8 d'alcool obligatoire.

Il semble donc que la concentration n'a pas produit le relèvement de degré, qui est un de ses buts, l'autre étant l'agréable sacrifice de se débloquer en évaporant de l'eau devenue inutile.

Si on admet, d'après M. Limousis, que le degré du vin est 9°, les 342 hl. d'eau évaporés par concentration contenaient :

342 hl. × 9° = 3.078 litres d'alcool pur.

Les 2.058 hl. vin restant après décuvaison en ont bénéficié et leur degré initial a certainement été augmenté d'environ 1°3 à 1°5 ».

A ce questionnaire, M. L. Limousis a répondu :

« Dans la note précitée, j'ai établi un parallèle chiffré entre la situation faite à un viticulteur ayant concentré une partie de sa récolte, et celle qui aurait été faite à ce même viticulteur, s'il n'avait pas concentré.

Afin de ne pas alourdir ma démonstration par une trop grande profusion de chiffres, j'ai volontairement négligé de tenir compte :

d'une part : de l'augmentation de degré produite sur le vin restant en cave par l'addition du concentré ;

d'autre part : j'ai aussi volontairement négligé les frais occasionnés par la fabrication du concentré, par l'intérêt du capital engagé pour l'achat et l'installation du concentrateur, par l'amortissement de ce capital dans un court délai (5 ans par exemple), et enfin par l'entretien de cet appareil.

La plus value acquise d'un côté étant à peu près compensée par les dépenses occasionnées de l'autre, tout au moins pendant les 5 premières années (période d'amortissement).

Par la suite, la situation du viticulteur concentrateur serait un peu moins désavantagée vis-à-vis de celle du viticulteur qui n'aurait pas concentré ; mais il y aurait toujours au détriment du viticulteur concentrateur, les frais de fabrication du concentré et d'entretien de l'appareil, que l'autre n'aurait pas ».

Quelques idées pour résoudre la crise

Dans la lettre du 17 mai adressée à M. le Ministre de l'Agriculture, M. Turrel, président d'honneur de la Société des Viticulteurs de France, signale l'inconvénient grave résultant de la possibilité pour les viticulteurs d'acheter de l'alcool aux distillateurs pour le livrer à l'Etat. De ce fait, le but principal poursuivi par le législateur n'est pas atteint.

M. Turrel propose comme solution l'interdiction de la circulation des vins qui auraient dû être distillés et l'obligation pour les viticulteurs d'effectuer des livraisons d'alcool provenant de leur domaine et non d'ailleurs.

A la séance du 13 mai, la Chambre de Commerce de Marseille combat la proposition de loi déposée à la Chambre par M. J. Renaud et tendant à relever au minimum de 400 hectolitres les productions astreintes à la distillation obligatoire. La Chambre a, en outre, exprimé le vœu que les titres de mouvement délivrés pour la circulation des vins soient soumis à un tarif uniforme pour tous : viticulteurs ou négociants.

M. Roustan, président du groupe viticole du Sénat a adressé à M. Flandin, président du Conseil, une note dans laquelle il adjure le ministre de prendre d'urgence des mesures de sauvetage de la viticulture :

« 1° Que le Gouvernement assure la stricte application des dispositions relatives à la distillation obligatoire dans toutes les régions malgré les oppositions qu'elle peut rencontrer ;

« 2° Que de larges délais soient accordés pour le paiement des impôts par les viticulteurs ;

« 3° Que des délais soient également accordés pour le paiement des emprunts faits aux caisses de crédit agricole ;

« 4° Que l'Etat achète 200.000 hectos d'alcool sur le marché libre à un prix à déterminer, mais suffisant pour aider les producteurs ;

« 5° Que l'on adopte une politique générale pour l'exportation de nos vins à destination de l'étranger ou de nos colonies ».

*
* *

2. Le Conseil général de l'Hérault émet le vœu :

« Que conformément aux déclarations faites à diverses reprises par le Gouvernement, que les vins en excédent sur les besoins normaux de la consommation soient retirés du marché avant la fin de la campagne en cours : qu'à cet effet, la loi du 24 décembre soit appliquée dans toutes les régions de France et d'Algérie, conformément aux textes votés.

« Que le Gouvernement se porte acheteur de tout l'alcool qui pourra être produit par la distillation des excédents.

« Que, sans de nouveaux délais, le Gouvernement, après avis motivé des Associations viticoles, saisisse le Parlement d'un projet capable de combattre les causes de la crise et rétablir l'équilibre entre les forces de production et les besoins de la consommation.....

Voici enfin la motion de la Société départementale d'Encouragement à l'agriculture de l'Hérault (séance du 14 mai) :

La Société départementale d'Agriculture de l'Hérault demande instamment au Gouvernement :

1° de prévoir immédiatement, dans le financement de la récolte viticole métropolitaine et dans les facilités de crédit à accorder aux viticulteurs, le principe rigoureux d'égalité entre la France et l'Algérie, suivant les promesses solennelles faites à la tribune de la Chambre le 28 mars 1935, par M. le Président du Conseil ;

2° de réaliser immédiatement la promesse, faite à plusieurs reprises, d'enlever du marché l'intégralité des excédents de la récolte 1934, en vue de faciliter la rentrée des vendanges de 1935.

L'Etat doit agir par tous moyens en son pouvoir (achat direct d'alcool ou de vin), sur les marchés libres en vue de la révalorisation du cours des vins ;

3° d'établir, d'accord avec les Associations agricoles — et au besoin en arbitrant les conflits de région à région — un statut de la viticulture qui, simple, complet et juste, assainisse le futur marché des vins ;

4° de donner sans délai à ses Services financiers, ordre de suspendre toute poursuite judiciaire, envers les viticulteurs péniblement atteints par la crise actuelle, dont ils ne sont pas responsables.

A la même date, la Chambre d'agriculture de l'Hérault a adopté diverses motions : « La Chambre accepte le principe du vinage à la cuve avec l'alcool provenant de la récolte même du producteur, sous réserve que le vinage sera sévèrement contrôlé.

« La Chambre demande à M. le Ministre le maintien des réductions sur les tarifs de transport appliqués avant le 1er janvier 1935.

« La Chambre insiste pour la stricte application des lois existantes et l'égalité de traitement en matière de crédit agricole en France et en Algérie.

« La Chambre souhaite une réglementation plus étroite des appellations d'origine.

« La Chambre propose le refus de tout nouveau contingent à la Tunisie.

« La Chambre suggère l'achat par le Gouvernement des quantités d'alcool nécessaires à la résorption des excédents et des 125.000 hectolitres d'alcool du marché libre réservés au mutage et au vinage ».

Dans la séance du 18 mai, la Chambre de Commerce de Montpellier a décidé d'émettre le vœu suivant :

« 1. Que le Gouvernement applique intégralement la loi du 24 décembre 1934 sur la distillation ;

2. Qu'il envisage l'achat immédiat d'une quantité importante d'alcool sur le marché libre, l'expérience prouvant que la ponction opérée par la loi du 24 décembre 1934 est manifestement insuffisante ;

3. Qu'une réunion des Associations viticoles et commerciales puisse avoir lieu à bref délai, afin qu'à la suite d'une discussion loyale un accord commun puisse s'établir en vue de l'élaboration d'un nouveau statut de la viticulture ».

Telles sont les diverses idées émises dans les milieux viticoles, commerciaux et politiques.

La clef de la situation apparaît comme intimément liée au marché de l'alcool, ainsi que l'a fait remarquer M. A. Palazy : « Le marché des alcools libres s'étant brusquement orienté à la hausse, le prix des alcools de marc ayant atteint successivement 380 puis 400 francs, le cours des vins a suivi comme toujours et le prix maximum de l'alcool a fixé le prix minimum du vin ».

De ce résultat acquis et concluant, il semble que si l'Etat se portait acquéreur pour les mutages et le vinage d'une première tranche de 125.000 hectolitres d'alcool, à prélever sur les vins disponibles à la vente, cette mesure qui viendrait s'ajouter d'une part à la distillation obligatoire, et d'autre part à celle des vins bloqués, cette dernière étant acquise suivant les assertions de M. Barthe, il n'est pas douteux que le cours des vins tendrait immédiatement vers la hausse.

Ajoutons en terminant que la publication mensuelle des *distillations réellement effectuées* serait aussi intéressante pour le relèvement des cours.

Dévaluation

Depuis quelque temps, une campagne très vive est menée en faveur d'une nouvelle dévaluation du franc.

Par la réduction de la valeur de l'étalon monétaire, certains font miroiter aux yeux des paysans la hausse des prix, et il est certain qu'elle se produirait momentanément, mais ce serait d'une manière essentiellement factice : elle créerait une véritable spoliation au détri-

ment des travailleurs, si leur salaire n'était pas réajusté et pour ceux qui vivent de leurs revenus, ce serait une véritable expropriation.

La vérité, c'est que la dévaluation permettrait à de trop nombreux malhonnêtes de liquider les dettes dont ils sont obérés avec des francs dépréciés, au détriment des membres de la nation tout entière.

La France n'a pas à commettre une pareille erreur — le franc est solidement gagé — il ne doit pas être touché.

Aussi l'Assemblée des Présidents de Chambres de commerce a exprimé son opinion dans des termes qui méritent d'être soulignés :

« Considérant qu'en présence de la campagne menée pour une nouvelle dévaluation du franc, il importe de prémunir les industriels et les commerçants contre le mirage d'une solution illusoire et dangereuse ;

Considérant que l'objectif mis aujourd'hui en avant est de tenter, par cette opération, une hausse des prix de gros sans hausse corrélative appréciable du coût de la vie ni des salaires ;

Considérant que cet espoir n'est qu'une hypothèse basée surtout sur des vues théoriques, sur de simples affirmations, sur des comparaisons inexactes ou prématurées avec des pays étrangers ;

Considérant que les dévaluateurs négligent, en particulier, les réactions d'un public averti des ruines que laissent derrière elles les crises monétaires ;

Considérant que la dévaluation est reconnue maintenant par ses partisans eux-mêmes comme ne pouvant plus favoriser les exportations ;

Considérant que le franc a déjà été dévalué des quatre cinquièmes de sa valeur d'avant-guerre ;

Considérant que la dévaluation n'est ni un remède ni une solution ; qu'elle ne saurait être tout au plus qu'un palliatif momentané ; que, ne remontant pas aux causes du mal, laissant subsister les effets, elle est une opération à recommencer au bout de peu de temps, mais dans une situation chaque fois empirée ;

Considérant que cette manipulation arbitraire du franc ne rétablirait nullement l'équilibre économique, aboutirait à une iniquité sociale, aussi bien pour les salariés, les pensionnés, les retraités que pour les épargnants et ajouterait encore à l'insécurité générale, cause essentielle des maux actuels ;

Considérant que la position du franc français, fortement gagé à 80 o/o par une encaisse métallique or, ne saurait être touchée que par la persistance des déficits budgétaires ;

L'assemblée demande aux pouvoirs publics d'enlever tout prétexte aux attaques intérieures ou extérieures contre le franc en prenant d'urgence les mesures propres, suivant les déclarations mêmes de M. le ministre des Finances, à équilibrer le budget.....

Le marché du blé

Des irrégularités constatées dans la récolte sur pied ont provoqué la reprise de l'activité sur le marché et une hausse de 2 francs par quintal.

P. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1934-1935 (Mois d'Avril)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Avril	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Avril	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	13.602	71.426	26.695	171.124	59.069
2	Aisne	1.119	10.795	27.864	490.283	68.110
3	Allier	9.455	91.873	41.729	300.945	79.044
4	Alpes (Basses)	600	6.031	4.345	31.774	5.875
5	Alpes (Hautes-)	791	5.531	7.883	58.393	12.648
6	Alpes-Maritimes	660	6.883	47.873	338.879	50.778
7	Ardèche	43.395	242.335	24.981	176.614	44.534
8	Ardennes	«	«	15.277	103.750	38.824
9	Ariège	895	5.034	10.430	72.188	12.427
10	Aube	3.263	47.413	35.332	229.100	80.786
11	Aude	526.967	3.073.461	49.553	316.617	139.911
12	Aveyron	4.619	28.071	24.286	203.734	25.329
13	Bouches-du-Rhône	102.163	568.473	97.631	650.050	144.955
14	Calvados	«	»	11.658	84.026	43.859
15	Cantal	51	439	17.541	151.235	27.472
16	Charente	154.125	688.404	26.505	178.828	47.206
17	Charente-Inférieure	154.666	883.546	33.646	245.911	80.094
18	Cher	7.724	53.327	31.224	201.252	45.450
19	Corrèze	1.739	11.583	20.504	142.489	29.286
21	Côte-d'Or	16.164	144.160	51.745	328.799	418.738
22	Côtes-du-Nord	»	»	11.681	88.205	30.139
23	Creuse	»	«	23.430	157.456	35.572
24	Dordogne	63.841	460.995	34.418	240.612	55.346
25	Doubs	40	1.119	42.348	286.157	84.716
26	Drôme	13.660	153.022	13.848	98.893	40.723
27	Eure	b	35	8.204	55.031	17.685
28	Eure-et-Loir	31	269	19.748	140.203	57.331
29	Finistère	»	»	52.670	373.434	115.465
30	Gard	349.062	1.985.218	51.269	326.681	98.932
31	Garonne (Haute-)	18.740	116.398	44.347	303.775	62.683
32	Gers	52.838	322.908	12.767	81.924	41.042
33	Gironde	305.672	2.256.891	165.993	982.024	1.140.837
34	Hérault	1.023.403	6.036.793	75.029	420.440	636.379
35	Ille-et-Vilaine	»	»	11.670	83.627	46.981
36	Indre	11.685	92.975	20.755	137.442	28.097
37	Indre-et-Loire	67.180	802.748	57.232	345.546	143.597
38	Isère	24.522	140.372	48.632	338.864	84.534
39	Jura	3.772	25.728	23.654	158.646	53.454
40	Landes	12.090	72.862	20.333	139.412	29.764
41	Loir-et-Cher	74.805	605.039	33.502	202.357	81.317
42	Loire	10.967	64.652	112.867	656.452	174.468
43	Loire (Haute-)	479	2.972	34.449	225.885	52.745
44	Loire Inférieure	57.531	476.382	104.855	628.251	139.487
45	Loiret	8.444	52.625	34.246	236.524	100.590
46	Lot	14.247	83.003	11.018	83.464	12.259
47	Lot-et-Garonne	50.122	397.265	24.760	168.027	29.593
48	Lozère	304	3.373	6.322	65.977	14.055
49	Maine-et-Loire	74.062	569.665	96.284	367.426	172.482
50	Manche	«	«	5.388	36.682	49.743
51	Marne	26.802	272.400	104.566	662.378	1.365.246
52	Marne (Haute-)	395	3.744	22.402	151.480	55.669
53	Mayenne	74	259	4.038	28.193	13.977
54	Meurthe et-Moselle	637	6.600	76.979	514.156	159.021
55	Meuse	944	6.772	33.565	223.125	63.746
56	Morbihan	145	1.454	14.527	97.696	34.549
57	Moselle	1.434	8.622	25.490	163.830	59.644

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Avril	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Avril	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	2.937	25.064	33.687	217.681	78.905
59	Nord	»	»	82.626	554.414	303 558
60	Oise	»	»	24.362	160.175	44.172
61	Orne	»	»	3.465	23.730	15 099
62	Pas-de-Calais	»	»	37.312	249.101	96.628
63	Puy-de-Dôme	8.249	58.479	57.014	394.242	96.434
64	Pyrénées (Basses-)	3.830	25 068	41.134	291.625	67.007
65	Pyrénées (Hautes-)	665	4.895	15.38	102.344	25.684
66	Pyrénées-Orientales	313 919	1.252.775	44.737	277.755	138.393
67	Rhin (Bas-)	6.381	111.382	24.262	190.558	194.554
68	Rhin (Haut-)	20 815	252.461	42.857	324.805	127.094
69	Rhône	51.711	287.189	160.279	1.042.320	352.670
70	Saône (Haute-)	42	684	33.962	224.447	75.627
71	Saône-et-Loire	43.808	361.264	62.936	398.380	242.746
72	Sarthe	3.914	15.992	14.605	87.372	31.440
73	Savoie	18.430	104.430	28.321	180.390	49.782
74	Savoie (Haute)	2.396	22.825	17.625	134.604	60.746
75	Direction de la Seine	«	»	542.467	3 648.155	1.827.650
	Direction des droits d'entrée	»	»	291.089	1.977.962	962.001
76	Seine-Inférieure	»	»	85.570	590.929	271.023
77	Seine-et-Marne	36	316	37.407	248.448	99.216
78	Seine-et-Oise	102	649	81.130	562.116	212.650
79	Sèvres (Deux-)	4.969	42.500	21.340	153.58	43.491
80	Somme	«	»	22.83	148.411	49.827
81	Tarn	49 058	320.442	31.075	187.612	54.385
82	Tarn-et-Garonne	27.278	142.677	11.354	77.054	17.054
83	Var	119 931	751.045	57.262	383.377	63.574
84	Vaucluse	80.381	757.694	16 050	124.8 4	85.045
85	Vendée	41.633	241 203	16 943	128.410	30.244
86	Vienne	31.611	233.855	19.908	136.686	35.367
87	Vienne (Haute-)	68	350	39.289	259.749	78.315
88	Vosges	89	442	43.910	294.559	109 537
89	Yonne	9 007	78.778	28.975	190.914	70.270
	Total pour la France.	4.177.599	26.841.194	4 458.320	27.426.919	12.797.240
	Algérie					
	Alger	771.270	4.266.437	37.790	239.735	391.461
	Constantine	190.408	918.415	17.001	109.852	33.761
	Oran	738 977	6.613.694	35.408	235.874	1.355.865
	Total pour l'Algérie..	1.700.355	11.798.546	90.199	584.461	1.780.790

DANS LES VIGNOBLES. — LES GELÉES

Pendant quelques jours et encore au moment où nous écrivons des froids très vifs accompagnés de chute de neige, de grêle, de grésil, de pluies froides ont sévi sur les vignobles des régions septentrionales. La neige a été particulièrement abondante sur les montagnes des Alpes, du Jura, de la Savoie, etc. La Bourgogne a été éprouvée, le thermomètre étant descendu à - 3° dans les vallées abritées. Dans les Charentes, les vignes de plaines basses des environs de Cognac ont souffert ; dégâts également en Charente-Inférieure, et gros dégâts par endroits dans l'Orléannais ; quelques dégâts aussi dans la Gironde, le Tarn, etc. Nos correspondants feront bientôt connaître l'importance des dommages.

Dans le Jura, nous écrit M. Grea :

« Notre jour de marché est le jeudi et ce n'est que le 21 que j'avais des renseignements sur la région. Dans les communes qui m'entourent, commune de Beaufort (Jura), il n'y a pas de dégâts, le temps ayant été couvert le 18 et 19 mai il est tombé de la neige ces deux jours qui a même blanchi le dessus des côtes.

Les vignes de producteurs directs de la plaine de Brau, arrondissement de Louhan, cantons de Bletterons, Chammergy, Chaussin ont été assez gelés ; ce sont les plantations plus étendues (en majorité Noha, Gaillard 2, etc.), ce ne sont donc pas des vignobles, mais qui ont eu une production appréciables pour leurs exploitants et ont réduit beaucoup les achats pour la consommation familiale et aussi ceux d'eau-de-vie de marc, une forte proportion ayant été distillée avec le marc (et peut-être quelques adjuvant !)

A la fin de la semaine, je pense pouvoir vous donner des renseignements plus généraux surtout pour la région d'Arbois, mais j'ai l'impression que le vignoble n'a pas eu de dégâts samedi 18, la région au nord de Dôle n'avait pas eu de mal appréciable (vignoble entre Dôle et Gray) ».

En Algérie. - Après quelque indécision et retard dans le développement de la vigne, dues à des températures plutôt faibles et toujours au-dessous de la normale, la végétation, sous l'influence d'un ciel plutôt couvert et de quelques pluies à pris une allure normale. Ces pluies de quelques millimètres ou fraction de millimètres ont été insuffisantes pour donner aux céréales et aux fourrages, un rendement satisfaisant ; elles l'ont été également pour favoriser le développement du mildiou qui, jusqu'ici, n'est apparu que dans la région de Bône. — Les insectes, eudémis et altises, sont activement combattus. La floraison est commencée.

Les gelées ont fait les dégâts que nous avons signalés ; on estime qu'ils seront largement compensés par la production des vignes plantées en 1931, et qui arrivent à pleine production.

Puy-de-Dôme. — « Malgré un très mauvais temps, nous n'avions pas eu de gelées jusqu'à ce jour. Ce matin, par contre, nous venons d'avoir quelques dégâts, les vignes situées au bas des coteaux sont touchées ainsi que les vergers.

Ces dégâts au vignoble sont dans l'ensemble peu importants, mais le danger de nouvelles gelées persiste en raison de l'importante couche de neige qui couvre ses montagnes.

Si les jours prochains, des dégâts un peu sérieux sont causés par la gelée dans le vignoble d'Auvergne, nous ne manquerons pas de vous en faire part. »

G. F.

Champagne. — La vigne souffre d'une période de froid qui a commencé le 13 mai et qui se poursuit. Plusieurs jours, le thermomètre est descendu au-dessous de 0° et des gelées blanches ont provoqué des dégâts localisés dans de rares endroits, totalisant une surface réduite. De la sorte, la perte de récolte de ce fait est insignifiante.

On doit cette immunité à la sécheresse du sol et à un vent assez violent qui, selon l'expression des vignerons, ont fait « tourner la gelée en rosée grasse ».

La végétation est arrêtée ; la pousse est jaune et rabougrie et réclame de

la chaleur. Certains prétendent même que le froid a déjà provoqué la disparition de raisins.

La « montre » paraît belle en moyenne et en tout cas largement suffisante.

On a déjà signalé, avant la période des froid, des vols de cochylis et d'eudémis. Il semble que la pyrale est moins abondante.

Quelques gros propriétaires ont exécuté un premier sulfatage ; les autres, aussi bien en raison du froid et de la sécheresse que par économie, attendent un départ franc de la végétation. G. P.

Loire. — Voici les renseignements que vous avez bien voulu me demander sur l'importance du dégâts causé à la vigne par les gelées de ces derniers jours dans une région, le Roannais, mais, je ne sais rien en ce qui concerne le vignoble de Montbrison.

Il y a eu de fortes gelées blanches dont la plaine, au lever du soleil, par ciel découvert, les 16-17 et 20 mai. Le temps est devenu très froid le 14 et depuis, le thermomètre atteint à peine 14° ou 15° au milieu du jour. Les pousses, suivant l'exposition, ont de 3 à 15 centimètres de longueur. Les vignes les plus basses, situées sur les dernières ondulations venant se confondre avec la plaine, ont beaucoup souffert des gelées (souvent plus de la moitié des pousses gelées) ; mais le mal s'atténue au fur et à mesure que la vigne gagne la côte, et dans le vrai vignoble il est très peu important.

En somme, d'après les premiers renseignements hâtifs parvenus, il n'y a vraiment de dégâts sérieux que dans les vignes les plus basses qui représentent à peine le 1/5e de l'ensemble du vignoble. Et comme le Gamay repousse quelques bourres fertiles après la gelée, ce n'est pas ce petit désastre qui videra nos caves malheureusement trop bien garnies encore dans l'ensemble. M. Rocher.

Loire-Inférieure. — Pas de mal.

DE L'ÉQUILIBRE ENTRE LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION

Il y a un peu plus d'un an, au cours d'un article écrit le 16 avril 1934 (voir *Progrès agricole* du 13 mai 1934, page 449) prévoyant la catastrophe où nous courions et tandis que les prix des vins montaient (certains négociants n'hésitaient pas à acheter des vins 1934 à 12 fr. le degré au début de juillet 1934) j'exposais que s'il y a déséquilibre d'une part entre la production, d'autre part entre la consommation à un prix rémunérateur pour le producteur, la première chose à faire c'est de rétablir l'équilibre.

En conséquence je proposais (bien qu'ayant toujours dit que je préférais laisser jouer les lois naturelles, mais nous sommes en pleine économie dirigée et cela ne dépend pas de moi) :

1° l'arrêt des plantations,

2° l'arrachage de 60.000 hectares de vignes environ.

Ce chiffre de 60.000 hectares est insuffisant ; j'ai estimé dans le projet d'arrachage qui a été publié ici même le 21 octobre 1934 qu'il faudrait arracher 120.000 hectares de vignes environ ; seul un inventaire exact pourra

fixer les idées à ce sujet ; je pense que l'idéal consisterait à créer ce que j'appellerai l'équilibre dans l'abondance.

Dans le rapport que j'ai présenté à la Société des viticulteurs de France, en janvier 1931, j'avais déjà demandé l'arrêt des plantations pendant 5 ans au moins et signalé que si cette mesure n'était pas adoptée la loi provoquerait le développement des plantations ; j'avais d'ailleurs ici même, soit en 1925, soit en 1929, exposé mes craintes au sujet des récoltes pléthoriques qui menaçaient la viticulture française ; bien d'autres avec moi avaient exprimé les mêmes craintes, mais le Gouvernement est toujours resté sourd à nos appels.

Ce sera certainement un des plus funestes effets du statut viticole d'avoir provoqué le développement des plantations.

Que le lecteur me pardonne de revenir aujourd'hui sur cette question de l'arrachage : la situation est très grave ; plusieurs centaines de milliers de viticulteurs sont maintenant dans l'angoisse, le spectre de la misère se dresse devant eux, un immense capital se trouve diminué de 80 o/o ; il y a lieu d'agir et d'agir vite ; seul l'arrachage peut rétablir rapidement une situation viticole saine.

I. — Principe des choses

Il est faux qu'en créant toujours plus de richesses matérielles on crée toujours plus de jouissances ; tout ce qui excède la quantité qui peut être absorbée par la consommation à un prix rémunérateur non seulement est inutile, mais déprécie l'ensemble de la production utile ; en définitive, l'excès de production correspond à une souffrance.

Les sommes d'argent que le consommateur français (le consommateur étranger n'intervient à peu près pour rien), peut consacrer à l'achat du vin sont limitées, ce n'est donc pas l'augmentation de production qui créera une augmentation de revenus et par conséquent de hausse du produit ; or la consommation du vin en France est à peu près identique à ce qu'elle était en 1907 alors que la production s'est accrue considérablement.

73.000.000 d'hectolitres, telle est actuellement la limite approximative, que les viticulteurs français ne peuvent dépasser sans qu'il y ait baisse des prix : or la production moyenne annuelle du vignoble français est actuellement d'au moins 77 millions d'hl.

Aucune des mesures, autres que l'arrachage, qui ont été proposées dans ces dernières années, ne peut rétablir la situation viticole sur des bases saines ; je ne parle pas du contingentement des vins algériens qui a été repoussé par le Parlement à de fortes majorités.

Ni le vinage à la cuve, ni le blocage ne sont des solutions ; j'ai exposé mes raisons dans les articles précités.

Le blocage qu'il soit général, départemental, communal ou individuel, ne résoudra la question que dans la mesure où les individus « bloqués » seront contraints d'arracher ; comment d'ailleurs admettre un projet qui aurait pour effet, par exemple, de provoquer un blocage de 30 o/o de la production dans le Var, tandis que l'Hérault serait exempt de tout blocage ?

Au bout d'un an de dures souffrances, les esprits sont-ils mieux préparés à accepter les solutions nécessaires ou bien faut-il compter pour rétablir la situation viticole sur la guerre — toujours possible bien sûr — ou sur le mildew ? — Il y a un intérêt national à résoudre la question au plus tôt.

Un viticulteur très important m'a dit au sujet de l'arrachage : « ce sont

encore les gros propriétaires qui vont faire les frais de l'opération, je préfère laisser jouer les lois naturelles ». Soit, lui ai-je répondu, ce ne sont pas les lois naturelles qui joueront, mais le statut viticole, et les victimes sont désignées : ce sont précisément les quelques 30.000 viticulteurs soumis au blocage.

Pourquoi les gros viticulteurs et même les moyens n'accepteraient-ils pas un sacrifice qui doit les libérer, je l'ai déjà dit, d'une charge intolérable, permanente, presque annuelle de nature à les acculer à la ruine ? il me paraît qu'en n'acceptant pas un projet d'arrachage, ils ont tort.

II. — Le « redressement agricole » aux Etats-Unis

Examinons ce qui a été fait aux Etats-Unis pour redresser la situation agricole ; on sait que la loi du 12 mai 1933, dite de redressement agricole, a employé trois moyens fondamentaux :

1° le contrôle de la production,
2° la dévaluation du dollar,
3° l'allègement des dettes agricoles.

J'emprunte les lignes qui vont suivre à une étude remarquable de M. Festy sur la politique agricole aux Etats-Unis.

Loi du 12 mai 1933, dite loi de redressement agricole

Dans l'article 2 le Congrès déclare que sa politique est d'établir un équilibre tel entre la production et la consommation des produits agricoles que les prix payés aux agriculteurs puissent remonter à un niveau qui assurera aux produits agricoles, vis-à-vis des articles achetés par les agriculteurs, un pouvoir d'achat qu'avaient les produits agricoles pendant la période de base (août 1909 à juillet 1914).

Le secrétaire de l'agriculture est autorisé à prendre, au moyen d'accord avec les producteurs ou autrement, des mesures pour la réduction des ensemencements ou de la production des principaux produits agricoles, et à effectuer les paiements de compensation aux fermiers pour les réductions consenties, les fonds nécessaires étant fournis par des taxes et sur la première transformation des produits visés.

Pour chacun des produits, une campagne a été ouverte en vue d'obtenir des producteurs la signature de contrats portant sur la réduction de la production ; on a montré au producteur qu'il devait donner sa signature non seulement dans l'intérêt général, mais dans son intérêt propre.

La durée du contrat étant variable ; la limitation de la production consentie d'un pourcentage variable suivant les produits et les années, la moyenne des récoltes pendant quelques années servant de base.

Résultats. — Le prix moyen de la livre de coton a passé de 6,5 cents en 1932-33 à 9,7 cents en 1933-34. Les producteurs, au nombre de plus d'un million, qui ont signé le contrat de réduction des ensemencements ont reçu, à titre de paiement de compensation, 163 millions de dollars ; d'une année à l'autre leur revenu a augmenté pour cette marchandise de 88 o/o.

Pour le blé, en 1932 la vente de 521 millions de boisseaux n'avait rapporté aux fermiers que 157 millions de dollars, tandis qu'en 1933 avec 368 millions de boisseaux leur gain a atteint 267 millions de dollars et en ajoutant 98,6 millions de paiement ce compensation, 366.

Pour le tabac, 90 o/o des producteurs ont accepté d'appliquer le programme et la récolte de 1934 inférieure de 25 o/o à celle de 1933 a produit 50 millions de dollars de plus ; compte tenu des paiements de compensation la recette totale pour l'année 1933-1934 a été le double de celle de l'année antérieure.

La dévaluation du dollar a été, selon M. Wallace, secrétaire d'Etat à l'Agriculture aux Etats-Unis, favorable à l'agriculture.

Je serai muet sur cette question de dévaluation, car je crois que les directeurs du *Progrès Agricole* n'aiment pas beaucoup qu'on agite ici les questions monétaires ; il est probable d'ailleurs que du point de vue politique, il vaut bien mieux se taire sur cette question ; je dirai simplement que je n'ai jamais écrit sur ce sujet, que des choses parfaitement orthodoxes ; ceux qui voudront relire l'article publié ici le 29 août 1926 pourront constater que la stabilisation que j'avais prévue devoir être faite sur la base de l'or et à 0 gr. 58 d'or pur pour 1 fr., a été faite le 25 juin 1928 sur la base de 0 gr. 05895.

Quant à l'allègement des dettes agricoles, il est en quelque sorte lié à la dévaluation.

Tels sont les moyens mis en œuvre par le Gouvernement américain ; le plus grand effet a été obtenu par le contrôle de la production ; il est juste d'ajouter que la sécheresse a contribué au rétablissement de la situation.

Conclusion. — Seul l'arrachage peut rétablir rapidement l'économie viticole française sur des bases saines ; les conditions d'un projet d'arrachage me paraissent devoir être celles que j'ai indiquées dans l'article précité paru dans le *Progrès* du 21 octobre 1934 et que je résume succinctement :

1° Arrêt absolu des plantations.

2° Fixation d'une limite au-dessous de laquelle il n'y aurait pas arrachage ; j'avais proposé que le producteur de moins de 300 hectolitres dans une même commune et pour la moyenne des trois dernières années, en soit exempt.

3° L'arrachage ne pourra avoir lieu dans les vignobles ayant fait l'objet d'une déclaration d'appellation d'origine antérieure au 1er janvier 1926 ou dans ceux où la production moyenne des trois dernières années n'excède pas 40 hectolitres à l'hectare.

4° L'arrachage aura lieu sans indemnité ; il aura en effet pour résultat de revaloriser le vignoble, je ne crois pas qu'il y ait lieu de surcharger par des indemnités l'économie française.

5° Le barème d'arrachage sera progressif.

6° Répétons enfin qu'une condition essentielle doit être remplie pour qu'un projet d'arrachage soit appliqué, c'est qu'il faut un Gouvernement *très fort*, qui seul est de nature à prévenir ou empêcher les dissenssions qu'un tel projet est susceptible de provoquer entre les viticulteurs ; il sera très difficile d'obtenir du Parlement le vote d'une loi d'arrachage des vignes, mais l'exécution d'un tel projet le sera bien davantage encore.

16 mai 1935.

Baron de Borxo,
Ingénieur des Eaux et Forêts
Ingénieur agronome
Membre de la Société des Experts Chimistes de France.

CULTURE DE L'AUBERGINE

ESSAIS D'ENGRAIS CHIMIQUES

L'aubergine est originaire de l'Inde ; elle y était connue depuis un temps très reculé. Les Grecs et les Romains n'en avaient pas connaissance et aucun botaniste n'en a parlé en Europe avant le commencement du XVIII^e^ siècle, mais la culture a dû se propager vers l'Afrique avant le Moyen âge. Les voyageurs modernes ont trouvé cette plante cultivée dans toute la région du Nil et sur la côte de Guinée. Elle est cultivée depuis plus de quatre mille ans.

L'aubergine appartient à la famille des Solanées ; c'est le Solanum Melongena ; on l'apelle aussi vulgairement : mélongène, mérangène mérin geane. — Parmi les variétés potagères, on distingue : l'aubergine violette longue, dont le fruit peut aller jusqu'à 0 m. 30 de longueur sur 0 m. 10 de diamètre. La couleur est d'un violet très foncé et sa chair très ferme. Très productive.

L'aubergine grosse noire, dont le fruit d'un brun noir est plus gros, mais plus court que le précédent ; elle n'a pas non plus sa finesse et son goût est plus prononcé. Elle est plus rustique, et est également très productive.

L'aubergine rouge de Chateaurenard, fruit de grosseur moyenne, très estimé à cause de la finesse de sa chair et de sa production.

Ce légume est surtout consommé dans le Midi. Il y a quelques aunées, pour le faire apprécier à Strasbourg, les hôteliers et restaurateurs instituèrent la semaine de l'aubergine. Chaque jour le menu portait un plat différemment préparé d'aubergine.

C'est à la suite d'un congrès d'horticulture qui s'y tint que les maraîchers d'Avignon qui y participèrent émirent cette idée pour faire connaître l'aubergine.

Nous pouvons dire que vu la grande consommation de ce légume, tous les jardins maraîchers, petits ou grands, cultivent l'aubergine.

Nous l'avons également admise dans notre jardin maraîcher et en avons profité pour faire des essais avec les nouveaux sels fertilisants, fabriqués depuis quelques années seulement, qu'a bien voulu mettre à notre disposition le Comptoir Français de l'Azote.

Les sels qu'il nous a adressés ont été les suivants :

— le nitrate de chaux dosant 13 o/o d'azote nitrique,
— le potazote, engrais mixte 12 o/o d'azote et 24 o/o de potasse,
— le nitropotasse, engrais mixte dosant 16,5 o/o d'azote et 25 o/o de potasse.
— l'ammonitre, engrais mixte, dosant 15,5 o/o d'azote, se décomposant en 7,75 o/o d'azote ammoniacal et 7,75 o/o d'azote nitrique.

Comme toute plante de la culture maraîchère exige pour son bon développement l'engrais complet, nous avons ajouté au nitrate de chaux et à l'ammonitre, de la potasse et de l'acide phosphorique. Ce dernier a été également ajouté au potazote et au nitropotasse, qui a reçu de la potasse pour avoir la même proportion de ce sel dans quatre formules, mises en essais, qui ont reçu aussi du plâtre.

Nous avons opéré sur un terrain sortant de la culture de la luzerne, que

nous avons fait défoncé en novembre, sur une surface ayant 30 mètres de long sur 6 mètres de large, soit 180 mètres carrés. Elle a été divisée en cinq parcelles ayant chacune 6 mètres au carré, soit 36 mètres carrés de superficie.

Les engrais ont été répandus sur chacune d'elles le 1er mai. Sur la première parcelle il a été mis :

Nitrate de chaux...	2k880	soit par hectare	800k	valeur	608 fr.
Sulfate de potasse..	1k560	—	435	—	398
Superphosphate de chaux.....	5k150	—	1.430	—	457
Plâtre	1k440	—	400	—	26
Totaux.....	11k030	—	3.065k	—	1.489 fr.

Sur la deuxième parcelle :

Potazote	3k132	soit par hectare	870k	valeur	787 fr.
Superphosphate de chaux.....	5k150	—	1.430	—	457
Plâtre.....	1.440	—	400	—	26
Totaux.....	9k722	—	2.700k	—	1.270 fr.

Sur la troisième parcelle :

Nitropotasse.....	2k270	soit par hectare	630k	valeur	759 fr.
Sulfate de potasse..	0k325	—	90	—	82
Superphosphate de chaux.....	5k150	—	1.430	—	457
Plâtre.....	1k440	—	400	—	26
Totaux.....	9k185	—	2.550k	—	1.324 fr.

Sur la quatrième parcelle :

Ammonitre.....	2k520	soit par hectare	700k	valeur	546 fr.
Sulfate de potasse..	1k560	—	435	—	398
Superphosphate de chaux.....	5k150	—	1.430	—	457
Plâtre.....	1k440	—	400	—	26
Totaux.....	10k670	—	2.965k	—	1.427 fr.

Sur la cinquième parcelle :

Pas d'azote, témoin.					
Sulfate de potasse..	1k560	soit par hectare	435k	valeur	398 fr.
Superphosphate de chaux.....	5k150	—	1.430	—	457
Plâtre.....	1k440	—	400	—	26
Totaux.....	8k150	—	2.265k	—	881 fr.

Chaque formule apporte au sol, par hectare, comme matières fertilisantes.

Azote.....	104 kgs.
Potasse.....	200 kgs.
Acide phosphorique.....	200 kgs.

La variété que nous avons prise pour ces essais est l'aubergiue violette longue.

Nous avons fait la culture mi-partie forcée, le semis s'est effectué sous châssis le 10 janvier et le repiquage, également sous châssis, le 3 avril, à une distance de 12 centimètres en tout sens, afin de pouvoir enlever les plantes avec une motte pour leur mise en pleine terre. Les soins ont consisté à aérer les bâches, à les couvrir la nuit de paille et à arroser de temps en temps les plantes.

Deux traitements ont été également faits préventivement contre la maladie mildiou avec la poudre dont nous donnerons plus loin la composition.

Le repiquage en pleine terre a eu lieu le 5 mai. La distance donnée à la plantation a été de 1 mètre entre les lignes et 0 m. 75 entre les plantes sur la ligne.

Les soins d'entretien ont consisté à enlever seulement les œilletons antour du pied, qui forme habituellement 2 ou 3 bras, et à donner pendant la végétation des arrosages copieux. Trois traitements préventifs ont été faits contre le Peronospora infestans ou mildiou à la formule suivante :

Sulfate de cuivre	1 kilog.
Poudre saponaphte	1 kilog.
Eau	100 litres.

On fait dissoudre le sulfate de cuivre et on y ajoute, lentement, la poudre saponaphte, en ayant soin d'agiter le mélange par un va-et-vient, au moyen d'un bâton et non circulairement, afin d'éviter la mousse. Entre chaque traitement liquide deux poudrages ont été faits à la formule ci-dessous :

Chaux en poudre	75 kgs
Sulfostéatite à 25 o/o de sulfate de cuivre	25 kgs

On a ainsi un mélange renfermant 5 o/o de sulfate de cuivre. Pas de maladie constatée.

La première cueillette a eu lieu pour la première et la quatrième parcelle le 12 juillet, sur la deuxième et la troisième le 15 juillet, et sur la cinquième parcelle témoin le 20 juillet. Elle s'est terminée dans toutes les parcelles en fin octobre.

La récolte s'est vendue en moyenne 2 fr. 50 la douzaine. Les rendements obtenus ont été les suivants :

1re parcelle.....	50 douzaines,	soit à l'hectare...	13.888 douzaines
2e parcelle.....	47 1/2	—	...	13.194	—
3e parcelle.....	48	—	—	...	13.333	—
4e parcelle... ...	51	—	—	...	14.166	—
5e parcelle.....	42	—	—	...	11.666	—

De ces esais nous pouvons conclure :

1° que les sels azotés ont eu une action manifeste sur les rendements ;

2° que c'est la parcelle 4 ayant comme sel azoté mixte l'ammonitre, qui a fait produire le plus haut rendement ;

3° que ce dernier par hectare a été supérieur de 2.500 douzaines d'aubergines sur celui du témoin ;

4° que l'ammonitre, sel azoté ammoniacal et nitrique en égale partie a beaucoup mieux convenu aux plantes que les autres sels azotés mis en essais ;

5° que malgré le haut rendement que ce sol a fait obtenir, il a donné également la précocité aux plantes, la récolte ayant eu lieu 8 jours avant celle du témoin.

Ed. Zacharewicz,
Directeur honoraire des Services agricoles
de Vaucluse.

LES RAISINS DE TABLE AU COLOMBIER

Dans son numéro du 31 mars 1935, le *Progrès Agricole et Viticole* a reproduit un article très intéressant de M. Bonnal de Loubéjac relatif aux raisins de table.

M. Bonnal, que j'ai eu le plaisir de voir plusieurs fois ces dernières années dans sa propriété de Loubéjac, est un des praticiens de cette culture qui a certainement le plus travaillé la question et qui m'a fort aimablement donné d'excellents renseignements.

Ses muscats de Hambourg sont de fort beaux raisins, surtout ceux qu'il a ciselés lui-même et qui sont alors de véritables raisins de luxe.

Il est bien difficile d'appliquer cette méthode en grand, car elle demande beaucoup de temps et une longue pratique.

L'opération pratiquée au Colombier est rapide, car elle se borne à enlever simplement les quelques grains piqués ou défectueux qui seraient le germe de contamination pouvant engendrer la pourriture, qui aurait vite fait de contaminer tout le raisin surtout, si celui-ci est dans un sac opaque.

Il est curieux de constater que suivant les régions de production, la qualité du sac ne donne pas du tout les mêmes résultats.

C'est ainsi qu'à Loubéjac, les grands sacs en treillis métallique n'ont pas été favorables à la conservation des raisins.

Au Colombier, au contraire, ils se montrent très bons et on a conservé avec eux des raisins blancs et noirs, voire même des aramons jusqu'à la Noël, sans qu'ils soient touchés par les insectes et les oiseaux, même par les pies et les geais qui à ce moment détruisent les sacs en papier.

La couleur des raisins dans le sac métallique est plus dorée pour les blancs, plus bleutée pour les noirs et tous sont revêtus d'une pruine magnifique.

Comme constatation de terrain, il y a là aussi une grosse divergence ; à Loubéjac les plus beaux raisins sont obtenus dans les terrains où il y a le moins de calcaire; au Colombier, ce sont les parties les plus blanches, marnes calcaires à plus de 50 °/₀ de chaux qui ont donné les meilleurs et les plus jolis fruits.

Là, le rôle de la potasse doit être tout à fait primordial ; j'en ai eu encore la preuve cette saison en voyant la résistance des bourgeons au mauvais temps continu dont a été gratifié, tout l'hiver et ce printemps, toute notre région de la Montagne Noire.

Depuis novembre cela n'a été que sautes de vent, du marin au sers ou au Nord, toujours violents et froids avec giboulées à chaque renversement ; une seule période a été belle en mars, une quinzaine de jours environ avec belles journées ensoleillées et gelées toutes les nuits.

Le fait suivant a été constaté, toutes les vignes destinées à la production de vin qui ont été peu fumées ou non ont eu des sarments faibles comme

transis, avec des feuilles plus ou moins noires ou flétries, et des raisins paraissant chétifs.

Par contre, les 2 vignes cultivées pour raisins de table, l'une de 6000 pieds en aramons, l'autre de 4000 en cépages blancs ou noirs spéciaux, et qui avaient reçu au début de novembre 2500 kgs de sylvinite riche à l'hectare ont été insensibles au mauvais temps.

Bourgeons forts et droits, sortie excellente qui va obliger à enlever au moins 1/3 des raisins pour ne garder que les plus beaux, aucune feuille flétrie ou noire, avance très nette sur les autres vignes, voila ce qu'ont pu constater de nombreux viticulteurs qui sont venus voir ces temps derniers Le Colombier. Aucune trace de chlorose dans ce pays nettement chlorosant ; ce sont là des expériences absolument probantes.

Au sujet de la disposition des ceps, de leur espacement, c'est uniquement l'exbérance exceptionnelle de la végétation qui a conduit à espacer toujours davantage pour arriver aux dimensions adoptées maintenant. Quant à la hauteur des fils de fer, je suis entièrement de l'avis de M. Bonnal, le maximum à atteindre ne doit pas dépasser 1 m. 90 de hauteur. Les raisins les plus hauts sont étagés entre 1 m. 40 et 1 m. 80 (il y en a eu qui ont atteint 0, 42 de hauteur) et une bonne modification si l'on ne craint pas la dépense est de mettre non 4 fils de fer, mais 5 aux hauteurs suivantes :

0, 50 — 0, 85 — 1, 20 — 1, 55 — 1, 90

De telle sorte le premier cordon a ses raisins compris entre 0, 50 et 0, 85, le 2e entre 1, 20 et 1, 55 et le dernier fil sert à faire courir le prolongement des sarments dont quelques-uns atteignent 7 et 8 mètres.

De tout ceci, il faut déduire qu'on ne peut jamais généraliser un système de culture, on doit avant de se lancer en grand l'étudier de loin, cela demande de nombreuses années, mais permet, comme le fait observer si judicieusement M. Bonnal, d'éviter les échecs ou impairs qui découragent bien souvent le viticulteur avant d'arriver aux résultats ; c'est en visitant beaucoup de vignobles spécialisés et un peu dans toutes les régions que l'on apprend, il en est de même pour la culture fruitière qui devrait être très profitable en France si elle était bien étudiée et appliquée.

Colombier, 12 mai 1935. DESFLASIEUX.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Pour s'instruire en œnologie. — Si « vers plus de qualité » est le mot d'ordre général admis aujourd'hui par tous les producteurs de vins, depuis longtemps il a été le guide de nombre d'entre eux qui se sont efforcés de faire mieux et il est bien prouvé qu'y ont le plus réussi, ceux qui ont su diriger leur expérience pratique par l'application des principes de la science œnologique.

Les cours par correspondance du Professeur L. Mathieu ont contribué à vulgariser cette science en donnant la possibilité à tous les praticiens de pouvoir s'instruire chez eux sans modifier leurs occupations.

Une première série de 10 leçons sur la « vinification » s'adresse surtout aux producteurs, tandis que la série sur le « vin fait » intéresse plus spécialement les courtiers, négociants, et tous ceux qui manutentionnent des vins courants, et particulièrement ceux qui élèvent des vins fins.

Les inscrits à ces cours ont toute latitude pour organiser eux-mêmes leur travail et peuvent ainsi occuper leurs loisirs, très utilement et très agréablement, par des expériences intéressantes et une étude des plus captivante. De plus, ils sont ainsi en relation directe avec le Professeur pour lui demander toutes les explications utiles concernant les leçons et profiter ainsi de sa longue expérience acquise dans les diverses régions vinicoles.

Notices et programmes sont envoyés sur demande, accompagnée d'un timbre pour réponse, adressée à l'Institut Œnotechnique de France, 3, avenue Joannès à Gagny-lez-Paris (Seine et-Oise).

BIBLIOGRAPHIE

Les entérites des moutons

La recherche d'un engraissement rapide des moutons destinés à la boucherie donne lieu, très fréquemment, à des fautes d'alimentation de la part des éleveurs. Le Docteur-Vétérinaire H. Carré, directeur du Laboratoire de Recherches des Services Vétérinaires, constate, dans le numéro du 5 mai de la Revue l'*Union Civique* (128, boulevard Haussmann à Paris), que plus de la moitié des cas pathologiques de l'espèce ovine est due à des troubles digestifs et à des intoxications alimentaires. Ayant, en particulier, montré les accidents qui peuvent résulter de la distribution de betteraves hachées, il insiste sur la nécessité d'adapter à l'âge et aux facultés digestives des animaux les rations qui leur sont données.

Le Docteur Vétérinaire E. Degois établit dans le même numéro de cette Revue, le compte rendu détaillé d'expériences récemment faites sur un troupeau normal, expériences qui ont permis d'obtenir en 100 jours des agneaux parfaitement conformés.

L'élevage en plein air constitue à ce propos une formule séduisante pour beaucoup d'éleveurs. M. Georges Bréart, secrétaire général de l'Union Ovine de France, poursuivant son étude sur cette modalité d'exploitation, traite de l'élevage en gardiennage, de sa technique et de ses applications.

M. A.-M. Leroy, chef de travaux de Zootechnie à l'Institut national agronomique, présente une étude parfaitement pratique et documentée sur la race Ile-de-France, ses qualités et surtout sur ses aptitudes de reproduction qui en font, par excellence, la race des croisements pour la production de la viande et de la laine.

On lira avec le plus grand intérêt une étude de M. H. Cottier, chef du Service de l'Elevage en Tunisie, sur le problème du mouton et la Tunisie, un exposé de M. Michel Lallour, administrateur-délégué des Unions Ovines, sur « Le rôle et l'avenir de l'élevage du mouton dans l'économie de la France d'Outre-Mer », et enfin de nombreux renseignements législatifs, commerciaux et d'actualité.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les cours des vins ayant été un peu mieux tenus ces jours derniers à la propriété, le commerce des Entrepôts a fait quelques achats de façon à maintenir sa moyenne de prix de revient pour le cas, qu'il ne croit pourtant pas très pro-

bable, où les vins augmnteraient. Pourtant les achats en question ne semblent pas avoir été très importants.

LANGUEDOC. — Légère hausse générale, — on cote 5 fr. et quelquefois plus, — due non pas aux gelées, qui n'ont pas semble-t-il influencé le marché, mais aux achats des distillateurs pour fournir en temps utile l'alcool de transfert dont ils ont assumé la charge et la livraison à l'État.

GARD — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 13 mai 1935	Cours du 20 mai 1935
Aramon de plaine..	8° à 9°, 80 à 85 fr.		
Montagne.....	9°5 à 10°5, 90 à 100 fr.	4,00 à 4 fr. 50	4,50 à 5 fr. 00
Costières.....	11°5 à 12°, 120 à 135	5 à 5 fr. 50	5 à 5 fr. 50
Costières supérieur.	»		
Vins rosés.....	»		
Vin blanc d'aramon.	9° à 10°, 9 à 9 fr. 50		
	Clairette de 10°5 à 12° 10,50 à 11,50		

Marché calme, mais très ferme. Les 9 degrés se sont payés entre 43 et 45 francs l'hecto.

La coopérative de Beaucaire a vendu des 9 degrés 43 fr. l'hecto, celle de Gallargues des 9 degrés à 45 fr. l'hecto. Marsillargues a vendu 300 hect., 8°9 à 44 francs.

Alès. — Cours du 17 mai 1935 : Vin rouge aramon, 4,25 à 4,40 le degré ; vin rouge coteaux, 4,50 à 4 fr. 75.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 14 mai 1935	Cours du 21 mai 1935
8°5 à 10°	80 à 100 fr. l'hecto	4,25 à 4 fr. 75	4,50 à 5 fr.
10° à 11°	93 à 110 fr.	le degré	le degré
Vins rosés.....	pas d'affaires		
Vins blancs.....	idem		

Sète — *Chambre de Commerce.* — *Bourse de Sète.* — Marché du 15 mai 1935.

Vin rouge ordinaire : 4,25 à 4 fr. 75 le degré ; rouge supérieur : 4,50 à 5 fr.; rosé, 4,25 à 4 fr. 75 ; blanc 4,50 à 5 fr. Algérie nouveau : 6,25 à 6 fr. 75 ; rosé nouveau, 6,25 à 6 fr. 75 ; blanc nouveau, 6,75 à 7 fr. 25 ; mutés, 6 à 6,75 le degré.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — Cote officielle des vins.

	Cours 1934	10 avril 1935	17 mai 1935
Rouges			
Plaine 8°5 à 11°5....	82 à 96 fr.	4,00 à 4 fr. 50	4,25 à 5 fr. 00
Coteaux 9° à 10°5...	87 à 100 fr.	le degré	le degré
Ht-coteaux 8°5 à 10°.			
Rosés			
Courants.....	75 à 90		
Supérieurs.....			
Blancs			
Courants 10 à 11°...		4,50 à 5 fr. le degré	4,25 à 4 fr. 50 le degré
Supérieurs 10° à 11°5			

Béziers. — Le marché de Béziers accuse une nette fermeté des cours. — Les vins de 9° atteignent 5 fr. le degré en hausse sur les précédents marchés.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Saint-Thibéry, 1.000 hl. 8°5, 42 fr. 50 ; près Servian, 1.000 hl. 10°, 50 fr. ; près Corneilhan, 120 hl. 9°, 45 fr. ; près Sérignan, 2.000 hl. 10°6, 46 fr. ; près Roujan, 1.800 11°, 50 fr. ; près Béziers, 900 hl. 10°1, 48 fr. ; 2.400 10°, 48 fr. ; près Sérignan, 150 hl. 9°8, 45 fr.

Olonzac. - Vins rouges, 4 fr. 50 à 5 fr. le degré avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 19 mai 1935 : vins rouges 9 à 12°, 4 fr. 50 à 5 fr. 00 le degré.

AUDE. — **Carcassonne.** — *Chambre de Commerce* — Cours du 18 mai : de 4 fr. 25 à 4 fr. 75 le degré.

Affaires signalées :

Coop. l'Abri, Lézignan, 2 wagons 5 fr. le degré ; Coop. Durban, 10°7 48 fr. ; Saint-Marcel, 9° 43 fr. ; Puichéric, 9°5 45 fr. ; Fabrezan, 11°3 53 fr.

Narbonne. — *Cote officielle du 16 mai 1935.* — Vins du Narbonais : 4 fr. 25 4 fr. 75 le degré.

Citons, parmi les quelques affaires traitées : 320 hectos, 8°6, 36 francs ; 950 hectos, 8°6, 40 fr. ; 250 hectos, 9°3, 43 fr. ; 320 hectos, 10°2, 45 fr. ; 260 h., 10°5, 48 fr. ; 350 hectos 10°8, 48 fr. ; Coop. Corbières, 1.000 hectos, 10°8, 50 fr.

Lézignan-Corbières.— Minervois et Corbières, de 4,25 à 4 fr. 75 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Cours en 1934	Cours du 11 mai 1935	Cours du 18 mai 1935
—	—	—
8°5 à 11°, 8,50 à 9 fr.	Vins	Vins
	8°5 à 9°, pas d'affaires	8°6 à 9°, 4,50 à 5 fr.
11° à 12°, 9,00 à 9,50 le degré	9 à 12°, 4 à 4 fr. 25 le degré	9 à 12°, 4,25 à 4 fr. 50 le degré

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Vins. — Quelques affaires ont été traitées cette semaine de 4 fr. 50 à 5 fr. le degré.

BOUCHES-DU-RHONE.— **Marseille.** — *Cours officiel des vins.* — Marché de 15 mai. — Région : rouges, rosés, blancs, 8°5 à 11°, 4 25 à 4 fr. 75 l'hecto-degré. Algérie, rouges, rosés et blancs, 11° à 12°, 6,25 à 7 fr. 00 l'hecto-degré.

BEAUJOLAIS et MACONNAIS. — *Vins rouges.* — Mâconnais, la pièce, 150 à 180 ; Mâcon, 1res côtes, 175 à 250 ; Beaujolais, 2e choix, 200 à 250 ; Beaujolais, 1er choix, 300 à 500 ; Fleurie, 1er choix, 650 à 800.

Vins blancs. — Mâconnais, 2e choix, 250 à 300 ; Mâcon, 1res côtes, 300 à 500.

VALLÉE de la LOIRE. — **Orléans.** — Vin rouge du pays, Gris Meunier, suivant crus, la pièce nue, 250 à 300 ; vin blanc de Sologne, la pièce nue, 120 à 150 ; vins blancs de Blois, nu, les 228 litres, 110 à 130.

Vins pris à la propriété, tous frais en sus.

GERS. — **Auch.** — Rouge, de 9 à 10 fr. ; blanc, 8 fr., le tout le degré-bordelaise.

Astaffort. — Vin rouge, récolte 1934, 9 à 10 fr. le degré ; vin blanc de noah, 5 à 6 fr. le degré ; vin blanc de qualité, 10 fr. le degré.

Ces prix s'entendent à la bordelaise de 225 litres, enlèvement à la propriété, droits de régie en sus.

VAR. — **Rocharon.** — Les cours se sont stabilisés entre 4 fr. 25 et 4 fr. 50. Quelques ventes effectuées au cours de la semaine sont à signaler : Arrondissement de Toulon : Pierrefeu, 800 hl., 11°2 à 45 fr. l'hecto nu, pris en cave. Puget-Ville, 850 hl., 11°5 à 50 francs ; Arrondissement de Draguignan : Vidauban, 4.000 hectos, 11°3 à 45 fr. Les Arcs, 3.000 hectos, 11°4 à 46 francs. Arrondissement de Brignoles-Correns, 2.000 hectos, 11°2 à 45 francs ; Vins, 450 hectos, 10°5 à 45 fr. ; Cabasse, 800 hectos, 10°5 à 43 fr. ; Forcalqueiret, 350 hl., 10°8 à 44 francs.

ALGÉRIE. — **Alger.**— Rouge, premiers choix, 4 fr. 50 à 4 fr. 75 ; deuxièmes choix, 4 fr. 50 à 4 fr. 75 ; troisièmes choix, 4 fr. 25 à 4 fr. 50 ; blanc, 4 fr. 25 à 4 fr. 75 le degré.

LES ALCOOLS

Paris. — *Bourse de Commerce.* — Courant 455 ; prochain 460 ; juillet 465 ; 3 de juin 455 ; juillet-août 467,50 ; septembre 462,50. Tendance ferme. Circulation 71 filières.

Nimes. — **Troix-six bon goût**, 400 fr. ; **trois-six marc** 380 à 385 fr. ; **eau-de-vie de marc 52°**, 370 à 375 fr.

Montpellier. — Trois-six de vin, 400 fr. ; Esprit trois-six, marc à 86 deg., 385 à »»« fr. ; eaux-de-vie de marc 52°, 375 fr. les 100 degrés, pris à la distillerie, tous frais en sus. Minimum 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de marc, 86°, 360 à 370 fr. les 100 degrés. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Narbonne. — Trois-six de vin, sans affaires ; de piquette, sans affaires ; 3 6 de marc : 350 à 360 francs les 100 degrés ; eau-de-vie de marc, 340 à 345 francs les 100 degrés.

Bordeaux. — Alcool libre rectifié, nu, 100 degrés, 400 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 17 mai 1935.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	2,30 à 2 fr. 40 le deg. casser.
Lies sèches acide tartrique.....	sans marchandise
— — 20 à 22 o/o —	idem
— — au-dessus 50 o/o	2 fr. 60 le degré A. T.
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	sans marchandise

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 60 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance affaires réduites.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux de coprah courant 61 ; Tourteaux de coprah supérieur 63 ; Tourteaux de coprah 1/2 blanc 66 ; Tourteaux de coprah ceylan 72 ; Tourteaux de coprah cochin 84 ; Tourteaux d'arachides rufisque courant 40 ; Tourteaux d'arachides rufisque blanc 42 ; Tourteaux d'arachides rufisque extra-blanc 45. Ces prix s'entendent au 100 kilos franco gare ou quai Marseille.

FRUITS

Paris. — Cerises du Midi, 450 à 500 francs.
Fraises de Carpentras, 400 à 700 francs.
Oranges d'Espagne, 260 à 400 francs ; d'Italie, 380 à 450 francs.
Poires de choix, 600 à 1.000 francs les 100 kilos.
Raisin Thomery blanc, 15 à 30 francs le kilo.

Tarascon. — Cerises, 300 à 350 fr. les 100 kilos.

Avignon. — Cerises bigarreaux, 300 à 350 fr., mures, 300 à 400 fr. les 100 kilos.

Aramon (Gard). — Cerises précoces, 200 à 250 fr.; bigarreaux, 300 à 350 fr. les 100 kilos.

HUILES D'OLIVE

Marseille. — Huiles d'olive. — De pays aux 100 kilos prises au moulin. Tunisie et Algérie aux 100 kilos, marchandises logées bordelaises ou fûts quai Marseille. De pays Bouches-du-Rhône disponible 430 à 450 ; Var disponible 340 à 360 ; Tunisie première pression 360 à 380 ; deuxième pression 345 à 360 ; Algérie surfine 330 à 350 ; Borjas extra 205 à 215 ; Andalousie extra 180 à 190.

SOUFRES ET SULFATES

Alger. — Soufre sublimé, 91 fr. ; trituré, 73 fr. ; précipité, 76 fr. Sulfate de fer, 25 fr. 50; sulfate de cuivre, 130 francs les 100 kilos.

Sète. — Soufre trituré, le ballon de 100 kg., 70 à 75 fr.; sublimé pur, le ballon de 100 kg., 89 à 95, sur wagon gare Sète.

Bordeaux. — Sulfate de cuivre (mai), les 100 kilos, 129 fr. 50 (poids brut pour net, logé wagon Bordeaux).
Soufre trituré (départ Bordeaux), les 100 kilos, 68 fr.; soufre sublimé (départ Bordeaux), les 100 kilos, 88 francs.

FOURRAGES

Marché sans affaires et cours faibles.

Marseille. — On cote : Foin de Crau, 30-31 ; région B.-du-Rh., 25-28 ; Basses-Alpes, 24-25 ; luzerne, 25-28 ; paille, 17-20.

Forcalquier. — Foin, 25-28 ; luzerne, 25-30 ; paille, 10-12.

Digne. — Foin, 15 ; paille, 11.

Orange. — Graines de luzerne, 525-550 ; de trèfle, 350-400; de fenouil, 170-190 ; millet, 28-30 ; paille de millet, 65-110 ; nouv., 60-105.

BLÉS ET CÉRÉALES

Marseille. — Blés région, 76-78 ; durs Tunisie-Algérie colons, 95-100 ; marchands, 86-88 ; tuzelle Oranie, 78-50 ; Manitoba, 3 dol. 81.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 12 au samedi 18 mai 1935

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1935		1934		1935	1934
	maxima	minima	maxima	minima	mil.	mil.
Angers						
Dimanche..	19 2	10.0	20.0	6.8	1.7	«
Lundi.....	17.2	10.8	16.0	6.8	1.1	2.1
Mardi.....	23.2	11.6	17.8	5.4	»	«
Mercredi...	16.6	7.6	18.0	9.0	«	»
Jeudi.....	15 0	7.4	16.0	12.0	«	10.9
Vendredi...	18.2	6.6	26 0	10.4	0.2	«
Samedi.....	21.6	8.6	28.2	15.2	0.8	«
Total ...					67.6	123.2
Angoulème						
Dimanche...	17.8	8.6	21.0	2.7	3.0	»
Lundi.....	19.0	9.3	17.2	11.1	»	0.3
Mardi.....	22.2	7.0	19.2	3 3	10.4	«
Mercredi....	18.5	9.3	20.8	10.6	»	«
Jeudi.....	17.9	7.1	16.2	9.6	«	«
Vendredi...	20.4	9.8	27.3	8.7	2.6	«
Samedi.....	21.4	10 9	28.4	11.8	0.2	trac.
Total.. .					94.2	232.3
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	16.8	8.7	19.8	5.8	0.2	»
Lundi.....	19.2	9.3	18.9	4.8	0.2	trac.
Mardi.....	17.6	5.8	16.3	0 4	0.8	«
Mercredi....	16.2	8.8	19.0	5.9	0.2	«
Jeudi.....	16.2	2.0	11.5	6.8	»	8.3
Vendredi...	16.8	8.8	23.0	6.0	5.0	2.1
Samedi.....	19.9	6.2	26.8	12.0	2.8	«
Total....					80.6	106.5
Bordeaux						
Dimanche..	17.1	9.4	22.2	3.4	2.7	«
Lundi.....	16.3	10.6	17.3	8.1	24.3	trac.
Mardi.....	21.4	5.8	19.1	3.4	«	«
Mercredi...	21.1	10.0	21.9	7.8	0.1	«
Jeudi.....	19.9	5.2	18.3	10.1	«	»
Vendredi...	19.3	11.4	26.1	11.2	4.4	0.1
Samedi.....	21.6	9.0	27.9	12.3	«	»
Total....					108.7	208.0
Toulouse						
Dimanche..	16.1	9.0	19.8	6.2	23 5	»
Lundi.....	18.6	8.0	20.0	7.0	»	trac.
Mardi.....	19.4	10.0	19.3	5.4	0.5	«
Mercredi...	21.2	7.2	20.8	6.0	»	»
Jeudi.....	19.0	5.8	21.2	7.8	«	«
Vendredi...	20.7	11.0	25.3	10 6	2.1	0.1
Samedi.....	22.2	11.7	26.4	11.4	0.7	«
Total....					130.0	170.5
Perpignan						
Dimanche...	17.5	9.8	24.8	12.6	20.9	«
Lundi.....	18.5	10.6	24.7	15.6	0.7	«
Mardi.....	20.3	10.5	21.7	12.6	»	«
Mercredi..	24.6	12.7	24.7	15.1	»	»
Jeudi.....	16.6	11.0	24.1	16.7	trac.	«
Vendredi...	20.0	11.0	25.0	12.0	0.8	«
Samedi.....	20.6	12.6	26.6	12.5	«	«
Total....					65.0	117.9

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1935		1934		1935	1934
	maxima	minima	maxima	minima	mil.	mil.
Mourmelon						
	22.2	7.8	21.4	8 2	»	«
	24.0	7.8	13.4	8.8	«	3.
	22.2	10.3	15.8	4.0	«	0.
	15.6	8.2	12.2	7.4	»	0.
	13.8	4.2	21.0	7.0	0.3	«
	22.8	5.7	28 2	10.6	»	«
	24.2	11.6	28.0	13.6	«	«
					86.3	122.
Dijon						
	20.9	10.3	22.0	8.3	»	«
	16.8	10.5	22.9	10.9	0.7	0.
	13.0	8.4	17.7	4.1	5.4	»
	15.0	6.8	18.1	7.8	0 6	«
	14.2	5.3	18.8	8.6	«	3.
	23 4	8.4	27.0	12.8	«	«
	23.0	7.6	28.1	25.9	3.7	11.
					106.6	109
Lyon						
	19.3	9.7	20.4	7.6	trac.	»
	20.6	10 3	21.1	8 3	5.1	0.
	19.3	9.3	16.9	6.2	trac.	trac
	16.0	10.2	18.9	8.3	«	»
	17.1	5.5	17.7	7.7	»	0.
	21.7	10.5	23.7	6.9	1.9	«
	21.7	11.2	»	«	1.2	«
					119.8	133.
Marseille						
	16.7	11.2	22.4	7.4	9.1	«
	«	10.1	24.8	8.9	1.9	»
	20.1	9.3	22.0	10.4	»	«
	21.8	6.8	24.6	9.4	«	«
	19.7	12.4	22 7	14.7	»	0.
	22.1	13.4	24.5	11.1	16.0	0.
	20.1	9 8	26.3	12.8	»	«
					137.0	181.
Montpellier						
	24.0	10.5	25.2	12.2	»	0.
	23.0	12.9	27.6	11.9	«	»
	22.0	8.0	24.1	11.9	0.6	«
	15.2	13.9	23.5	8.9	10.7	»
	16 3	7.9	22.0	14.5	»	«
	17.2	6.9	20.4	7.5	trac.	0.
	17.3	5.9	22.6	8.2	»	«
					131.3	253.
Cuers						
	12.9	10.0	»	«	20.9	»
	17.1	10.4	»	»	9.0	»
	18.5	11.0	«	»	9.9	»
	19.1	6.1	»	«	»	«
	19.1	9.6	»	«	»	»
	22.1	13.4	«	»	5.2	»
	22.2	7.5	»	»	»	»
					45.0	«

Observations. — Printemps.